

MARLEY SPOON



Pizza met gerookte zalm

en lichtfrisse groentesalade



30-40min



Voor 3-4 personen

Gerookte zalm en dille is net zo'n succesvolle samenkomst van smaken als aardbeien en chocolade: een droomcombinatie om van te watertanden. En weet je hoe je deze twee hartige ingrediënten nog lekkerder maakt? Heel simpel, door je eigen pizza ermee te beleggen. Voor een extra lekker avondmaal maak je er een frisse topping van paprika, tomaat en stukjes komkommer bij. Terecht een plaatje!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 10g verse dille
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 2 rollen pizzadeeg ¹
- 1x cherrytomaten
- 1 gele paprika
- 1 komkommer
- 1 zakje kappertjes
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

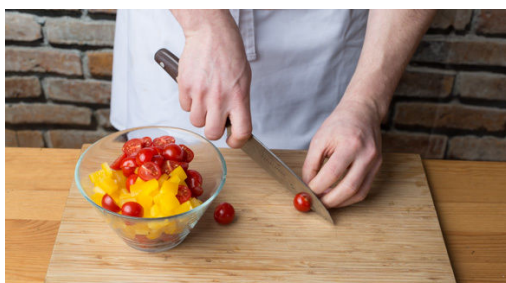
Voedingswaarde per portie

calorieën 833.0kcal, vet 31.8g, eiwit 30.0g, koolhydraten 101.6g



1. Crème fraîche mengen

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Hak de **dille** fijn. Meng **3/4e van de dille** met de **crème fraîche** en breng de **crème** op smaak met peper en zout.



4. Groenten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Doe de **paprika** en **tomaatjes** in een kom.



2. Deeg voorbereiden

Rol **elk stuk pizzadeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en spreid het **deeg** met de vingers uit zodat een groter/dunner oppervlak ontstaat. Maak met de vingerdoppen kleine deukjes in het **deeg**.



5. Rauwkostsalade

Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in plakjes. Giet de **kappertjes** af en spoel ze in een zeef om met koud water. Doe de **komkommerplakjes**, **helft van de kappertjes** en 1el azijn en 1el olijfolie bij de kom met **groenten** en roer door. Breng de **salade** op smaak met peper en evt. zout.



3. Pizza belegen

Besmeer de **pizza's** gelijkmatig met de **dillecrème**, houd daarbij de randjes vrij. Beleg de **pizza's** met de **uiringen** en bak de **pizza's** in 15-20min goudbruin en gaar. Wissel de bakplaten halverwege om voor een gelijkmatige garing.



6. Pizza afmaken

Beleg de **pizza's** vlak voor het serveren met wat van de **rauwkostsalade**, de **zalmsnippers** en evt. **meer kappertjes** naar wens. Snijd de **pizza's** in stukken en bestrooi met de **rest van de dille**. Serveer de **pizza's** met de **rest van de salade** ernaast.